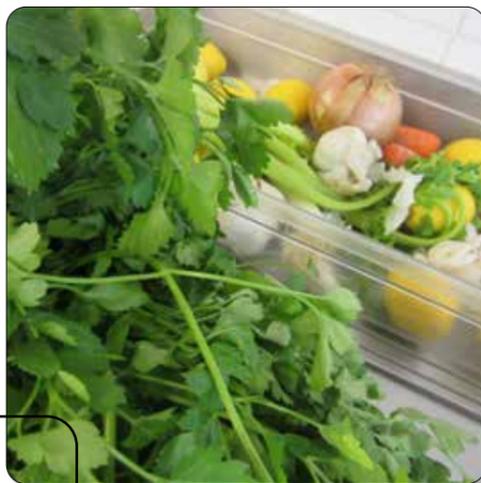


LES ACTEURS

LES OBJECTIFS

> Créer un produit mondialisé adapté à la culture gastronomique régionale (par exemple un burger local) et inversement (par exemple un pâté en croûte adapté au goût japonais).

> Le proposer lors d'un buffet à l'occasion de la semaine de la citoyenneté.



MODIFICATIONS

Nous avons dû modifier notre demande : nous avons mixé des spécialités de pays entre elles et non plus une spécialité de pays avec une spécialité régionale, la classe de terminale ayant changé (nombre de boulangers et de traiteurs).



1

HISTOIRE-GEO

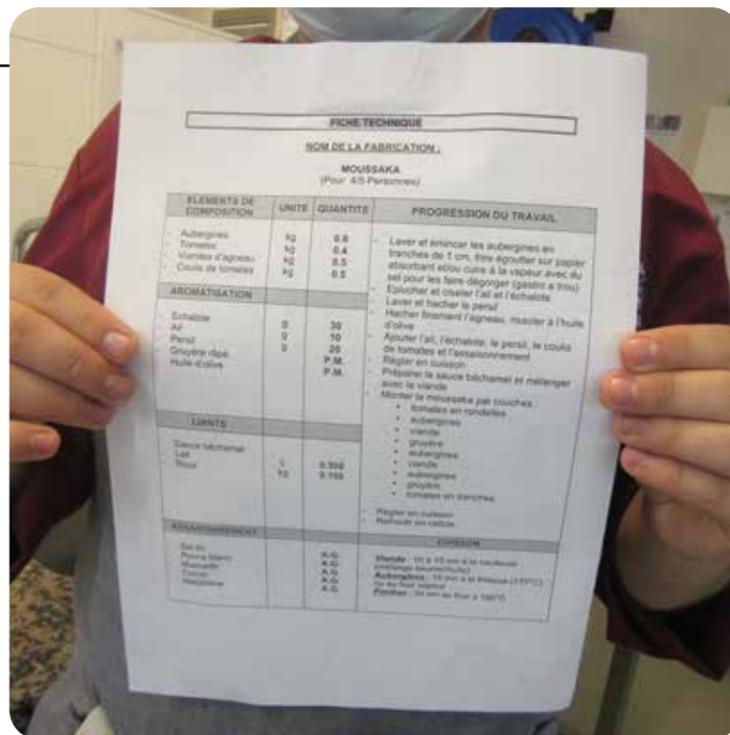
> circulation des individus et métissage culturel, Lyon : une métropole de rayonnement mondial / la mondialisation, les échanges de produits, le commerce...

2

COURS DE PRATIQUE

> En traiteurs, réalisation en cuisine des best-sellers des produits mondialisés (sandwich, burger, kebab, sushi, pizza, naan, Bretzel garni...)

> Elaboration selon les pays par les boulangers de pains ou pâtes selon les pays choisis.



élaboration de fiches techniques en TP commande des produits



FRANCAIS

> recherche documentaire/ construction d'un book autour du produit et de la culture choisie

3

ARTS APPLIQUES

> une planche tendance du pays

> une planche de recherches de combinaisons de snacking mélangés

> un plat pour présenter le snacking choisi



Tous ravis ! L'aboutissement de 2 ans réussi



CHEF D'OEUVRE / 2019-21  
**CAP TRAITEURS-BOULANGERS**  
*Buffet métissé et propositions de snacking*

la planche tendance  
 Japon



la planche de recherches des métissages

Binôme Océane et Samuel :  
 > **Tanzanie et Japon :**  
**boeuf zanzibar en émincé**  
**complètement inséré dans un**  
**melon pan avant sa cuisson**



expérimentation  
 pour une autre  
 présentation

**en traiteur**  
**Samuel**

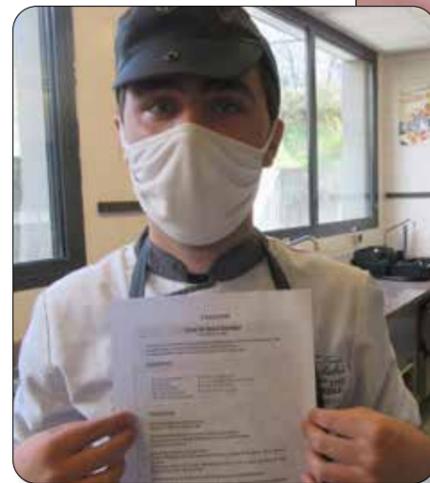
**en boulangerie**  
**Océane**



confection des melon pan  
 en forme de boule



même pâte étalée pour  
 une autre présentation



Le résultat



cuisson du boeuf zanzibar





CHEF D'OEUVRE / 2019-21

**CAP TRAITEURS-BOULANGERS**

*Buffet métissé et propositions de snacking*

Binôme Salim et Lucas :

**> Moyen-orient et Suède : Poisson blanc aux herbes fraîches et citron dans un pain polaire. Montage de type chausson**



**en boulangerie**  
Salim



mélange des ingrédients



**en traiteur**  
Romain



Le résultat



Binôme Quentin et Nathan :

**> Japon et Israël : lamelles de poulet teriyaki et butternut sur du pain azyme rectangulaire.**

**Montage toast**



**en boulangerie**  
Nathan



**en traiteur**  
Quentin



Le résultat

